

Makkelijke pasta met salsiccia

in een rijke groentesaus



ca. 20min



2 personen

Een pasta die in minder dan 20 minuten voor je op tafel staat... Wie wil dat nou niet? Al helemaal als de bijbehorende snelle ragù wel de intense smaak heeft van een langzaam gesudderde saus. We geven je er traditionele Italiaanse salsiccia bij en een waanzinnige kruidenmix waarvan het hele huis heerlijk zal gaan geuren. Mamma mia, wat lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 9
- 15

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- kleine koekenpan
- middelgrote kookpan
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Gebruik 2/3 van de pasta bij normale trek en alle past bij grote trek.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 805kcal, vet 35.1g, koolhydraten 80.9g, eiwit 36.1g



1. Pasta koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **bosui** zonder stronkje in dunne ringen. Doe het gekookte water met een snuf zout in een middelgrote kookpan, breng opnieuw aan de kook en voeg de **penne** toe (**zie kooktip**). Kook de **pasta** in 9-10min beetgaar. Vang tijdens het afgieten een **kop kookwater** op en laat de **pasta** uitlekken.



4. Groenten toevoegen

Voeg de **courgetteplakjes** en **paprikablokjes** toe en bak 4-5min mee. Rooster intussen de **pijnboompitten** in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur 1-2min totdat ze warm zijn en beginnen te kleuren. Neem uit de pan en houd apart.



2. Salsiccia bakken

Verhit intussen 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Verwijder het **worstvel** en snijd de **salsiccia** in plakjes. Bak de **salsiccia** in 4-5min rondom goudbruin. Snijd intussen de **paprika's** doormidden, verwijder de kern en snijd de **paprika's** in blokjes.



5. Saus maken

Voeg de **tomatenblokjes** met de **Adios Salt! Seasoning** aan de groentepan toe en verkruimel er een **half bouillonblokje** boven, breng aan de kook en laat zo nog 3-4min sudderen. Gebruik de **rest van het bouillonblokje** voor een ander recept.



3. Bosui bakken

Voeg de **bosui** aan de pan toe en bak 1min mee.



6. Pasta toevoegen

Voeg al roerend de **pasta** aan de sauspan toe en voeg evt. wat **kookwater** toe om de **sous** te verdunnen. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en rasp de **kaas** er fijn over. Bestrooi met de **pijnboompitten**.